02/2015

Friteuse 5L
Frituurpan 5L
Fritteuse 5L

940129 CL-FR5X

GUIDE D'UTILISATION 02
HANDLEIDING 16
GEBRAUCHSANLEITUNG 30

COSYLIFE

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

8 Description de l'appareil
9 Spécifications techniques
9 Installation de l'appareil

C Utilisation de l'appareil

11 Utilisation de l'appareil
12 Conseils de cuisson

D Informations pratiques

13 Nettoyage et entretien
13 Maintenance
13 Rangement
14 Guide de dépannage
15 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour des utilisations ultérieures.

Si vous confiez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

• Utilisez cet appareil de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise manipulation et d'utilisation contraire à ce mode d'emploi.

• Le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation peut entraîner un risque de choc électrique, d'incendie et/ou des blessures aux personnes.

ATTENTION

Danger d'étouffement ! Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

• N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant ; ils risqueraient d'endommager l'appareil et/ou de provoquer des blessures.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque de connaissances, si elles ont bénéficié d'une surveillance ou de consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les risques encourus. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance courante ne doivent pas être effectués par des enfants.

• Les appareils de cuisson devront être placés sur une surface stable avec les poignées (éventuelles) positionnées de manière à éviter le débordement de liquides chauds.

N'installez pas l'appareil :
- À des endroits où il peut être en contact direct avec les rayons du soleil,
- Près d'appareils produisant beaucoup de chaleur (chauffages électriques, fours, cuisinières, etc.),
- À des endroits exposés à de constantes vibrations et à l'humidité, aux intempéries et dans des lieux mouillés.

• Installez l'appareil à un endroit stable et résistant à la chaleur. N'installez pas l'appareil près de flammes nues, telles que des bougies allumées.

• Réservez un espace minimum autour de l'appareil pour assurer une aération suffisante.

• La prise de courant doit demeurer aisément accessible.

• Avant de brancher l'appareil, vérifiez que celui-ci et le câble ne sont pas abîmés. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur à des fins d'inspection et de réparation.

• Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Si la tension pour l'appareil est différente des spécifications techniques de l'appareil, vous devrez faire appel à un technicien qualifié pour qu'il modifie votre installation électrique.

• Ne démontez pas l'appareil vous-même. Toute opération de démontage, de réparation ou de vérification doit être réalisée exclusivement par une personne qualifiée.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

• Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table, ni entrer en contact avec une surface chaude.

• L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

• L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

• La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Manipulez l'appareil avec précaution et évitez de toucher les surfaces très chaudes (risques de brûlure). Vous pouvez utiliser des protections comme des gants de cuisine pour manipuler l'appareil. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

• Pour assurer une durée de vie prolongée de votre appareil, utilisez des ustensiles non tranchants et n'utilisez pas d'ustensiles en métal.

• Évitez d'utiliser un autre appareil électrique qui consomme beaucoup d'énergie en même temps que celui-ci.

• N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans un autre liquide.

Cet appareil est destiné aux utilisations domestiques ou similaires, telles que :
- Des coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- Des fermes ;
- Une utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- Des environnements du type chambres d'hôtes.

Protection contre les accidents et les chocs électriques :

- l'appareil possède un interrupteur se trouvant sous l'élément de chauffe. Lorsque le boîtier de commande est enlevé de l'appareil, l'appareil s'éteint automatiquement (l'interrupteur n'est plus enclenché par l'élément de chauffe). Cette protection permet d'éviter des accidents.
- Lorsque l'appareil est allumé sans qu'il y ait d'huile à l'intérieur, la température va augmenter rapidement. Le système de protection contre le démarrage « à sec » de l'appareil va couper

automatiquement l'alimentation électrique. Ce système permet d'éviter un risque d'incendie et d'accident. Si l'appareil a été allumé sans huile et que le système a été enclenché, laissez l'appareil redescendre en température. Appuyez ensuite sur le bouton RESET se trouvant derrière l'appareil (consulter la partie description de l'appareil). Vous pourrez alors utiliser à nouveau la friteuse.

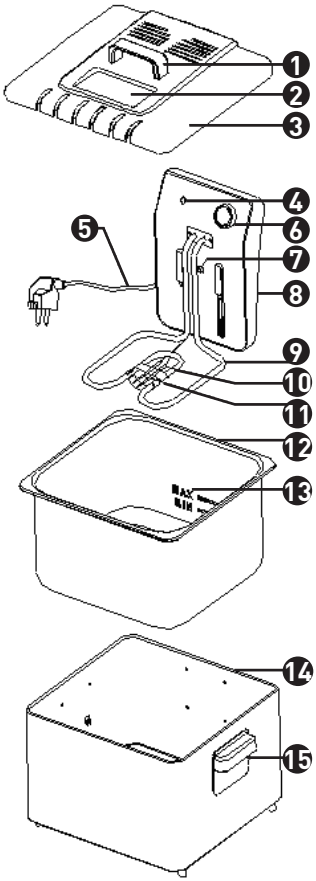
ATTENTION

L'appareil risque de s'endommager si ce système est souvent enclenché. Veuillez donc vérifier que l'appareil est bien rempli d'huile avant chaque utilisation.

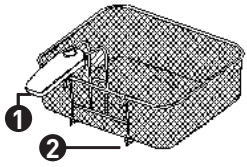
Description de l'appareil

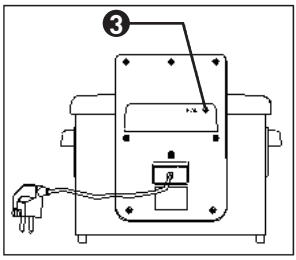
Déballez votre appareil. Veuillez vérifier s'il est complet et en bon état de marche. Si l'appareil est abîmé ou présente un défaut, ne l'utilisez pas et ramenez-le chez votre revendeur ou service après-vente.

Placez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les emballages.



1. Poignée du couvercle
2. Vitre
3. Couvercle
4. Indicateur lumineux
5. Câble d'alimentation
6. Bouton de réglage de la température
7. Interrupteur
8. Boîte de commande
9. Élément de chauffe
10. Thermostat
11. Limiteur de thermostat
12. Récipient
13. Niveau d'huile
14. Enceinte
15. Poignée de l'enceinte





1. Poignée du panier
2. Panier
3. Bouton RESET

Spécifications techniques

Modèle	CL-FR5X
Tension	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité maximale du panier	1 200 g
Puissance	2 200 W
Capacités maximale du bac à huile	5 litres

Installation de l'appareil

Avant l'installation, nettoyez le couvercle, le panier et le bac à huile avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-les avec une serviette ou du papier essuie-tout. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec.

Assemblage l'appareil :

- Installez la poignée au panier en mettant les crochets de la poignée dans les orifices de support du panier. Assurez-vous que la poignée soit bien verrouillée.

- Installez le bac à huile dans la base de l'appareil.

- Installez le boîtier de commande sur la base de la friteuse en faisant coulisser les deux rails de guidage du boîtier de commande dans la glissière de la base de la friteuse. Assurez-vous que le boîtier de commande est bien installé ; l'appareil ne fonctionnera que si le boîtier de commande est bien installé sur la base.

- Installez ensuite le panier et le couvercle sur l'appareil.

Installez votre appareil sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité. Éloignez-le des cuisinières et des feux à gaz. Ne le placez pas sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.

Nous vous recommandons d'utiliser votre friteuse la première fois de la manière suivante, dans le but d'enlever les odeurs dues à la fabrication : versez dans le bac à huile de l'eau jusqu'au niveau MAX. Réglez l'appareil à sa plus basse température, branchez-le à l'alimentation. Laissez l'appareil fonctionner ainsi pendant 10 minutes. Ensuite, éteignez l'appareil et laissez-le complètement refroidir. Videz l'eau et nettoyez l'appareil comme expliqué dans la partie « Nettoyage et entretien ». Notez que les odeurs lors de la première utilisation sont normales et n'affectent en rien le fonctionnement et la qualité de l'appareil.

Assurez une ventilation adéquate dans la pièce où se trouve votre appareil :

Ouvrez une fenêtre et utilisez un moyen mécanique (par exemple une hotte, un ventilateur) pour évacuer les odeurs de friture. Nous vous conseillons de mettre en marche cette ventilation juste avant le démarrage de l'appareil. Après l'utilisation de la friteuse, laissez la ventilation fonctionner pendant une dizaine de minutes, toujours pour chasser les odeurs.

Utilisation de l'appareil

• Enlevez le couvercle et soulevez le panier à frire. Assurez-vous que le bac à huile est bien sec. Versez l'huile de friture dans le bac, entre les niveaux MIN et MAX indiqués sur l'appareil. Ne dépassez pas le niveau MAX. Utilisez une huile de friture adéquate, comme par exemple l'huile de tournesol (huile végétale). N'utilisez pas de beurre ni d'huiles qui montent très vite en température et brûlent rapidement (par exemple l'huile d'olive). Versez l'huile doucement, pour éviter les éclaboussures. Placez vos aliments dans le panier (le panier ne doit pas se trouver dans la friteuse avant que la température soit atteinte). Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits congelés. Remplissez le panier aux trois quarts maximum. Ne surchargez pas le panier.

• En cas d'utilisation de végétaline, veuillez :
1/ couper les blocs de végétaline en petits morceaux d'environ 100 g afin d'augmenter la vitesse de fonte des blocs de graisse.
2/ régler le thermostat à une position basse pour la fonte de la végétaline.
Une fois que les blocs de végétaline sont complètement fondus, le thermostat peut être augmenté.

• Branchez votre appareil puis positionnez le thermostat sur la température désirée. La température maximale (190 degrés) est recommandée pour la friture.

• Le témoin rouge annonce la chauffe de l'appareil. Lorsque celui-ci s'éteint, l'huile est à la température désirée.Plongez le panier avec les ingrédients dans l'huile et fermez l'appareil avec le couvercle.

• Pendant la cuisson, n'enlevez pas le couvercle. Si vous enlevez le couvercle, de la vapeur brûlante va sortir et peut provoquer des blessures ; de plus, il existe un risque d'éclaboussures d'huile. Surveillez la cuisson en regardant par le hublot du couvercle.

• Surveillez aussi la cuisson pour éviter que des enfants ou d'autres personnes viennent jouer à proximité ou manipuler l'appareil, du fait des risques d'accidents et de brûlures.

• Pendant la cuisson, le témoin lumineux vert se rallume pour réguler la température de l'huile. Il n'y a pas de manipulation à faire.

• À la fin de la cuisson, soulevez le panier à frites. Laissez le panier dans l'appareil quelques minutes pour laisser égoutter et refroidir un peu les aliments. Enlevez ensuite le couvercle (attention à la vapeur). Placez les aliments dans un plat. Il est préférable, pour la saveur, d'utiliser du papier pour absorber le reste d'huile et de couvrir les aliments pour les garder au chaud. Les aliments doivent être cuits et dorés à l'extérieur.

• Si vous souhaitez recommencer une cuisson, répétez les étapes de cuisson précédentes.

• Après avoir terminé vos cuissons, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le complètement refroidir avant toute manipulation, tout nettoyage et tout rangement.

• Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse. Dans ce cas, ne la rangez pas et laissez-la sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.

L'huile peut être utilisée une dizaine de fois. Ensuite, il est préférable de la jeter et d'en utiliser une nouvelle. Il existe des risques de graves maladies comme le cancer, si l'on utilise et abuse de l'huile usagée.

Conseils de cuisson

Ces conseils de cuisson sont donnés à titre indicatif. Vous pouvez effectuer vos propres types de cuissons selon vos recettes, votre expérience et votre goût.

• Ne surchargez pas le panier à frites. Chargez aux 3/4 de sa capacité. De meilleurs résultats de cuisson seront obtenus si des petites quantités sont cuites en même temps.

• Les aliments n'ont pas besoin d'être décongelés avant la friture. Cependant, ils prendront plus de temps à cuire.

• Il est recommandé d'enrober les aliments faibles en amidon (exemples : fruits de mer, viande de volaille, chou-fleur, brocolis, etc.). L'enrobage va éviter à l'aliment de se dessécher. De plus, l'enrobage va donner un meilleur goût aux aliments.

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE	POIDS (G.)	TEMPS DE CUISSON
Crevettes entières	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Poulet pané	170°C	250	12-14
Croquettes de poisson	170°C	300	3-5
Oignons	190°C	350	2-4
Frites	190°C	400	8-10
Chips (pomme de terre)	190°C	400	10-12

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre ces instructions de nettoyage et d'entretien pour conserver votre appareil dans un bon état de propreté. Un appareil propre donne de meilleurs résultats de cuisson et dure plus longtemps.

ATTENTION

N'utilisez pas de produits susceptibles d'endommager l'appareil (produits abrasifs, corrosifs, alcools, nettoyants vapeur, chiffons rêches, grattoirs, etc.).

L'appareil doit être complètement éteint et débranché avant le nettoyage et l'entretien.

Nettoyage :

• Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux légèrement humide.

• Nettoyez le panier à frites après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse et une éponge. Vous pouvez aussi mettre le panier au lave-vaisselle.

Pour vider l'huile :

• Lorsque l'huile est usée, il faut la retirer. Il est recommandé de jeter l'huile après dix utilisations. Lorsque l'appareil est froid et débranché de l'alimentation électrique, enlevez le bac et versez soigneusement l'huile usée dans un récipient adéquat.

• Faites-vous aider par une autre personne si la manipulation vous semble compliquée. Jetez l'huile usée.

• Nettoyez le bac à huile avec une éponge savonneuse et de l'eau chaude puis essuyez-le.

• Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec un chiffon humide puis essuyez bien avec un chiffon sec ou du papier essuie-tout. L'intérieur de la friteuse doit être complètement séché, sans traces d'eau.

• Replacez le bac dans la friteuse.

Maintenance

La maintenance de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.

Rangement

Rangez l'appareil après son refroidissement complet. Conservez-le de préférence dans son emballage, dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.

Guide de dépannage

Le tableau ci-dessous peut vous aider à régler des problèmes rencontrés avec l'appareil.

Si ces solutions ne permettent pas de résoudre votre problème, veuillez contacter votre agent de maintenance ou lui rapporter l'appareil pour le faire contrôler. N'effectuez aucune réparation ou maintenance par vous-même.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou est mal branché.	Branchez correctement l'appareil à une prise de courant.
	Votre installation électrique pose problème.	Faites appel à un technicien qualifié pour qu'il contrôle votre installation électrique.
	Dysfonctionnement du fusible ou du disjoncteur.	Faites appel à un technicien qualifié pour modifier ou remplacer le fusible ou le disjoncteur.
	Le câble est endommagé.	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
L'appareil surchauffe.	L'appareil a été trop utilisé.	Éteignez l'appareil, débranchez-le puis laissez-le refroidir.
L'appareil est branché mais il ne chauffe pas.	Il y a un problème avec l'élément de chauffe.	Faites appel à un technicien qualifié pour le faire contrôler.
Les indicateurs lumineux ne fonctionnent pas.	Les lampes LED ne fonctionnent plus.	Faites appel à un technicien qualifié pour faire contrôler et remplacer les lampes.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van COSYLIFE gekozen te hebben. ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk COSYLIFE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

18 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

22 Beschrijving van het toestel
23 Technische specificaties
23 Installatie van het toestel

C Gebruik van het toestel

25 Gebruik van het toestel
26 Kooktips

D Praktische informatie

27 Reiniging en onderhoud
27 Onderhoud
27 Opberging
28 Probleemoplossingsgids
29 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

Gelieve deze gebruikshandleiding aandachtig te lezen vóór het eerste gebruik en ze te bewaren voor later gebruik.

Indien u dit toestel aan een ander persoon geeft, bezorg hem/haar dan ook deze handleiding.

• Gebruik het toestel zoals beschreven wordt in deze handleiding. De fabrikant ziet af van alle aansprakelijkheid bij een verkeerde bediening en gebruik, dat afwijkt van deze in de handleiding.

• Wanneer de veiligheids- en gebruiksinstructies niet in acht genomen worden, kan dit leiden tot een risico op elektrocutie, brand en/of lichamelijke letsels.

OPGELET

Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.

• Gebruik geen ander toebehoren dan hetgene dat aanbevolen wordt door de fabrikant; het kan uw machine beschadigen en/of verwondingen veroorzaken.

• Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar wanneer ze onafgebroken in de gaten gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis, indien ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van van het toestel en wanneer ze op de hoogte zijn van het risico dat ze lopen. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen.

• De kooktoestellen dienen op een stabiele ondergrond geplaatst te worden, terwijl de (eventuele) handvatten zo geplaatst worden dat het overlopen van hete vloeistoffen voorkomen wordt.

Installeer het toestel niet:
- Op plaatsen waar het rechtstreeks in contact kan komen met zonnestralen,
- Vlakbij toestellen die veel warmte produceren (vb: elektrische verwarmingen, ovens, kookvuren, enz.),
- Op plaatsen die blootgesteld worden aan constante trillingen en vochtigheid, aan slechte weersomstandigheden en op vochtige plaatsen.

• Installeer het toestel op een stabiele plaats en beschut tegen de warmte. Installeer het toestel niet in de buurt van open vlammen, zoals brandende kaarsen.

• Laat voldoende ruimte vrij rond het toestel om een correcte ventilatie te verzekeren.

• Het stopcontact dient steeds toegankelijk te zijn.

• Vooraleer het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de kabel en het toestel niet beschadigd zijn. Indien ze toch beschadigd zijn, mag u het toestel niet gebruiken en dient u het terug te brengen naar uw verkoper voor controle en herstel.

• Ga na of de spanning, die aangeduid wordt op het typeplaatje, wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Indien de spanning voor het toestel verschilt van de technische specificaties van het toestel, dient u een beroep te doen op een ervaren technicus om uw elektrische installatie aan te passen.

• Demonteer het toestel niet zelf. Elke interventie voor het demonteren, repareren of controleren van het toestel dient uitsluitend te gebeuren door een bevoegd persoon.

• Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.

• Laat de kabel niet over de rand van een tafel hangen, noch in contact komen met een heet oppervlak.

• Het toestel en de kabel mogen niet ondergedompeld worden in

water of in eender welke andere vloeistof.

• Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

• De temperatuur van de oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel in werking is. Behandel het toestel met zorg en vermijd de erg hete oppervlakken aan te raken (risico op brandwonden). U kunt beschermingsmiddelen zoals ovenwanten gebruiken om het toestel te bedienen. Verplaats het toestel niet wanneer u het gebruikt.

• Om uw toestel zo lang mogelijk te laten meegaan, gebruikt u geen scherp keukengerei en geen metalen keukengerei.

• Vermijd het gelijktijdig gebruik van een ander elektrisch toestel dat veel energie verbruikt en dit toestel.

• Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik, zoals:
- Keukenhoeken voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- Boerderijen;
- Het gebruik door klanten in hotels, andere omgevingen met residentieel karakter;
- Omgevingen van het type bed and breakfast.

Bescherming tegen ongevallen en elektrische schokken:

- het toestel beschikt over een schakelaar die zich onder het verwarmingselement bevindt. Wanneer het bedieningspaneel van het toestel genomen wordt, schakelt het toestel automatisch uit (de schakelaar wordt niet meer ingeschakeld door het verwarmingselement). Met deze beveiliging kunnen ongevallen voorkomen worden.
- Wanneer het toestel ingeschakeld wordt zonder dat er olie in zit, zal de temperatuur snel stijgen. Het systeem om te beschermen tegen een 'droge' start van het toestel zal de

elektrische voeding automatisch onderbreken. Dit systeem maakt het mogelijk het risico op een brand en een ongeval te voorkomen. Laat de temperatuur van het toestel zakken, wanneer het toestel zonder olie werd ingeschakeld en het systeem ingeschakeld werd. Druk vervolgens op de RESET-knop aan de achterzijde van het toestel (raadpleeg het deel beschrijving van het toestel). Dan kunt u de frituurpan opnieuw gebruiken.

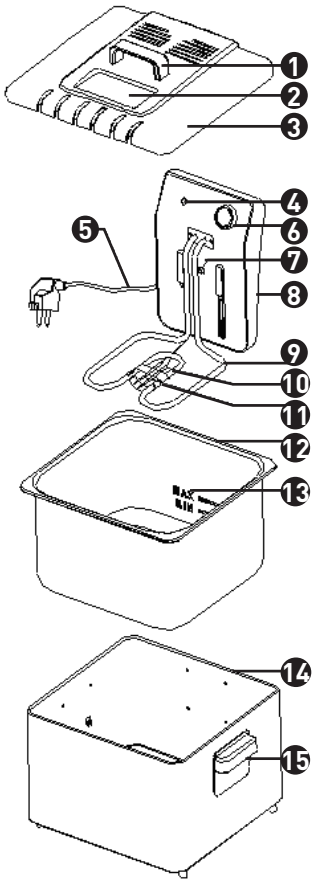
OPGELET

Het toestel kan beschadigd worden wanneer dit systeem vaak ingeschakeld wordt. Gelieve er dus voor elk gebruik op te letten of er weldegelijk olie in het toestel zit.

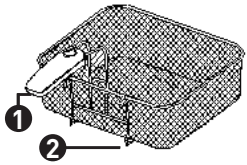
Beschrijving van het toestel

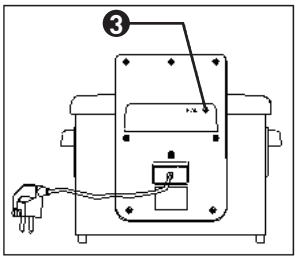
Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het volledig is en goed werkt. Indien het toestel beschadigd is of een gebrek vertoont, gebruik het dan niet en breng het naar uw verkoper of klantendienst.

Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen. Wanneer kinderen met de verpakkingen spelen, bestaat er een risico op ongevallen.



1. Handvat van het deksel
2. Venster
3. Deksel
4. Indicatorlampje
5. Voedingssnoer
6. Knop voor het regelen van de temperatuur
7. Schakelaar
8. Bedieningspaneel
9. Verwarmingselement
10. Thermostaat
11. Thermostaatbegrenzer
12. Recipiënt
13. Olieniveau
14. Behuizing
15. Handvat van de behuizing





1. Handvat van de mand
2. Mand
3. RESET-knop

Technische specificaties

Model	CL-FR5X
Spanning	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale inhoud van de mand	1.200 g
Vermogen	2 200 W
Maximale inhoud van het oliereservoir	5 liter

Installatie van het toestel

Voor de installatie, reinigt u het deksel, de mand en het oliereservoir met een spons met warm zeephoudend water. Droog ze af met een handdoek of keukenpapier. Reinig de binnenkant van het toestel met een zachte en droge doek.

Montage het toestel:

- Installeer het handvat op de mand door de haken van het handvat in de openingen van de mandhouder te plaatsen. Vergewis u ervan dat het handvat goed vast zit.

- Plaats het oliereservoir in de basis van het toestel.

- Installeer het bedieningspaneel op de basis van de frituurpan door de twee geleidingsrails van het bedieningspaneel in de gleuf van de basis van de frituurpan te laten glijden. Vergewis u ervan dat het bedieningspaneel goed geïnstalleerd is; het toestel zal pas werken wanneer het bedieningspaneel goed op de basis geïnstalleerd is.

- Installeer vervolgens de mand en het deksel op het toestel.

Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van vochtigheid. Houd deze uit de buurt van fornuizen en gasvuren. Plaats het niet op of in de buurt van een warme gasbron, een elektrische brander of in een hete oven.

We raden u aan uw frituurpan de eerste keer als volgt te gebruiken, met het ook op het verwijderen van de geuren die afkomstig zijn van de vervaardiging: giet water in het oliereservoir tot aan het MAX-niveau. Zet het toestel op de laagste temperatuur en steek de stekker in het stopcontact. Laat het toestel op die manier 10 minuten werken. Schakel vervolgens het toestel uit en laat het volledig afkoelen. Giet het water weg en reinig het toestel zoals uitgelegd in het deel 'Reiniging en onderhoud'. Weet dat geurtjes tijdens het eerste gebruik normaal zijn en geen afbreuk doen aan de werking en de kwaliteit van het toestel.

Zorg voor een passende ventilatie in de kamer waar uw toestel zich bevindt:

Open een raam en gebruik een mechanische voorziening (bijvoorbeeld een afzuigkap, ventilator) om de bakgeuren af te voeren. We raden u aan deze ventilatie te laten werken tot voor de inschakeling van het toestel. Na het gebruik van de frituurpan laat u de ventilatie een tiental minuten werken om slechte geurtjes tegen te gaan.

Gebruik van het toestel

• Verwijder het deksel en til de frituurmand op. Zorg ervoor dat het oliereservoir goed droog is. Giet de frituurolie in het reservoir, tussen de niveaus MIN en MAX, die aangegeven worden op het toestel. Overschrijd het niveau MAX niet. Gebruik een olie die geschikt is om te frituren, zoals zonnebloemolie (plantaardige olie) bijvoorbeeld. Gebruik geen boter of oliën waarvan de temperatuur snel stijgt en die snel verbranden (olijfolie bijvoorbeeld). Giet de olie zachtjes om gemors te voorkomen. Plaats uw voedingsmiddelen in de mand (de mand mag zich niet in de frituurpan bevinden vóór de gewenste temperatuur bereikt is). Het is niet noodzakelijk bevroren producten te ontdooien. Vul de mand maximaal voor drie vierden. Doe de mand niet te vol.

• Gelieve bij het gebruik van frituurvet:
1/ de blokken frituurvet in kleine stukjes te snijden van ongeveer 100 g om de smeltsnelheid van de stukjes vet te verhogen.
2/ stel de thermostaat tijdens het smelten van het frituurvet in op een lage stand.
Eenmaal de blokken frituurvet volledig gesmolten zijn, kan de thermostaat hoger gezet worden.

• Sluit uw toestel aan en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. De maximale temperatuur (190 graden) is aanbevolen voor het frituren.

• Het rode indicatorlampje geeft aan dat het toestel opwarmt. Wanneer dit lampje dooft, heeft de olie de gewenste temperatuur bereikt. Dompel de mand met de ingrediënten onder in de olie en sluit het toestel met het deksel.

• Verwijder het deksel niet tijdens het frituren. Wanneer u het deksel verwijdert, zal gloeiend hete damp vrijkomen en dit kan leiden tot letsels; bovendien bestaat er een risico op oliespatten. Houd toezicht op de garing via het venstertje in het deksel.

• Zorg er ook voor dat kinderen of andere personen niet in de buurt van het toestel komen spelen om het risico op ongevallen of brandwonden te voorkomen.

• Tijdens het garen zal het groene verklikkerlicht opnieuw oplichten om de temperatuur van de olie te regelen. U hoeft hiervoor niets te doen.

• Na het garen, tilt u de mand met frieten op. Laat de mand enkele minuten in het toestel om deze te laten uitdruppen en het eten te laten afkoelen. Verwijder vervolgens het deksel (opgelet voor de damp). Leg het eten op een schotel. Voor de smaak is het wenselijk keukenpapier te gebruiken om de resterende olie te absorberen en het eten af te dekken om het warm te houden. Het eten dient gebakken en goudgeel te zijn aan de buitenzijde.

• Indien u opnieuw wenst te beginnen, herhaalt u de voorgaande stappen.

• Nadat uw bereidingen klaar zijn, schakelt u het toestel uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel eerst volledig afkoelen alvorens u het hanteert, reinigt of opbergt.

• U kunt de olie in de frituurpan bewaren. In dat geval bergt u deze niet op en laat u deze op een vlakke en stabiele ondergrond staan, uit de buurt van vochtigheid en buiten het bereik van kinderen.

De olie kan een tiental keer gebruikt worden. Daarna is het wenselijk deze weg te gooien en nieuwe te gebruiken. Er bestaat een ernstig risico op ziekten zoals kanker wanneer men gebruikte olie te lang gebruikt.

Kooktips

Deze kooktips zijn louter ter informatie. U kunt gerust uw eigen recepten, ervaring en smaak volgen.

• Leg niet te veel frieten in de mand. Laat deze voor 3/4. De beste resultaten worden verkregen wanneer kleine hoeveelheden tegelijkertijd gebakken worden.

• De voedingsmiddelen dienen voor het frituren niet ontdooid te worden. Het zal echter langer duren om deze te frituren.

• We raden aan voedingsmiddelen met een laag zetmeelgehalte te omhullen (voorbeelden: zeevruchten, gevogeltevlees, bloemkool, broccoli...). De omhulling zal voorkomen dat het voedingsmiddel uitdroogt. Bovendien zal de omhulling uw voedingsmiddelen een betere smaak geven.

TYPE VOEDINGSMIDDEL	TEMPERATUUR	GEWICHT (G.)	GAARTIJD
Volledige garnalen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Gepaneerde kip	170°C	250	12-14
Viskroketten	170°C	300	3-5
Uien	190°C	350	2-4
Frieten	190°C	400	8-10
Chips (aardappel)	190°C	400	10-12

Reiniging en onderhoud

Gelieve de schoonmaak- en onderhoudsinstructies na te leven om uw toestel in een schone staat te houden. Een schoon toestel zorgt voor betere kookresultaten en gaat langer mee.

OPGELET

Gebruik geen producten die het toestel zouden kunnen beschadigen (schurende of bijtende producten, alcohol, stoomreinigers, ruwe doeken, schraapijzers, enz).

Het toestel dient volledig uitgeschakeld te worden en de stekker dient uit het stopcontact gehaald te worden, alvorens over te gaan tot schoonmaak en onderhoud.

Schoonmaak:

• Reinig de buitenkant van de frituurpan met een zachte, lichtjes vochtige doek.
• Reinig de mand na elk gebruik met zeephoudend water en een spons. U kunt de mand ook in de vaatwasser plaatsen.

Om de olie af te laten:

• Wanneer de olie gebruikt is, dient deze eruit gehaald te worden. We raden aan de olie te vervangen na deze 10 keer gebruikt te hebben. Wanneer het toestel afgekoeld is en de stekker uit het stopcontact werd gehaald, verwijdert u het reservoir en giet u de gebruikte olie voorzichtig in een passend recipiënt.
• Laat iemand u helpen wanneer dit ingewikkeld lijkt voor u. Gooi de gebruikte olie weg.
• Reinig het oliereservoir met een spons een warm, zeephoudend water en droog deze daarna af.
• Reinig de binnenzijde van de frituurpan met een vochtige doek en droog daarna goed af met een droge vod of keukenpapier. De binnenkant van de frituurpan dient volledig droog te zijn, zonder sporen van water.
• Zet het reservoir opnieuw in de frituurpan.

Onderhoud

Het onderhoud van het toestel dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus.

Opberging

Berg het toestel pas op wanneer het volledig afgekoeld is. Berg het toestel bij voorkeur op in zijn verpakking en plaats het vervolgens op een droge plaats, beschermd tegen vochtigheid en buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossingsgids

De onderstaande tabel kan u helpen bij het oplossen van de problemen die zich kunnen voordoen bij dit toestel.

Gelieve contact op te nemen met uw onderhoudsagent of het toestel naar hem te brengen om het te laten controleren, indien deze oplossingen u niet in staat stellen uw probleem op te lossen. Voer geen enkele herstelling of onderhoud zelf uit.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het toestel werkt niet.	Het toestel is niet aangesloten of slecht aangesloten.	Sluit het toestel aan op een gepast stopcontact.
	Uw elektrische installatie zorgt voor problemen.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om uw elektrische installatie te controleren.
	Slechte werking van de zekering of de schakelaar.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om de zekering of de schakelaar te vervangen of te wijzigen.
	Het snoer is beschadigd.	Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.
Het toestel is oververhit.	Het toestel werd te intensief gebruikt.	Schakel het toestel uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
Het toestel is aangesloten maar warmt niet op.	Er is een probleem met het verwarmingselement.	Doe beroep op een gekwalificeerd vakman om dit te controleren.
De verklikkerlichtjes werken niet.	De led-lampen werken niet meer.	Doe een beroep een ervaren vakman om de lampen te controleren en te vervangen.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses COSYLIFE- Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke COSYLIFE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität. Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.

ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

36 Beschreibung des Geräts
37 Technische Spezifikationen
37 Installation des Geräts

C Verwendung des Geräts

39 Verwendung des Geräts
40 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

41 Reinigung und Wartung
41 Instandhaltung
41 Verstauen
42 Fehlerbehebung
43 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für spätere Einsicht auf.
Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie diesen bitte auch diese Gebrauchsanleitung.

• Verwenden Sie dieses Gerät genau so, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung, die gegen diese Gebrauchsanleitung verstößt, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

• Die Nicht-Beachtung der Sicherheitsvorschriften und der Gebrauchsanleitung kann zum Risiko eines tödlichen elektrischen Schlags, der Brandentstehung und/oder von Körperverletzungen führen.

ACHTUNG

Erstickungsgefahr! Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird; dadurch kann es zu Schäden am Gerät und/oder zu Verletzungen kommen..

• Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie fortlaufend beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und die regelmäßige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

<u>Installieren Sie das Gerät nicht an den folgenden Standorten:</u>
- Orte, die direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt sind;
- In der Nähe von Geräten, die viel Wärme produzieren (z.B.: elektrische Heizungen, Öfen, Kochherde usw.);
- Orte, die ständigen Vibrationen und Feuchtigkeit oder den Witterungen ausgesetzt sind und Nassräume.

• Kochgeräte müssen auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden. (Eventuelle) Griffe müssen so platziert sein, dass das Überlaufen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

• Installieren Sie das Gerät an einem stabilen und hitzebeständigen Standort. Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen wie brennenden Kerzen.

• Einen Freiraum um das Gerät herum einhalten, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

• Der Netzstecker muss immer leicht zugänglich sein.

• Bevor Sie das Gerät am Strom anschließen, versichern Sie sich, dass das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Bei Beschädigung das Gerät nicht verwenden und es zur Kontrolle und Reparatur zu Ihrem Händler bringen.

• Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer elektrischen Installation übereinstimmt. Wenn die für das Gerät verfügbare Spannung sich von den technischen Spezifikationen des Geräts unterscheidet, müssen Sie Ihre elektrische Installation von einem qualifizierten Techniker anpassen lassen.

• Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Nur qualifizierte Personen dürfen das Gerät auseinandernehmen, reparieren oder kontrollieren.

• Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

• Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante herunter hängen oder in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.

• Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

• Das Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt;

• Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts erhöht sein. Handhaben Sie das Gerät vorsichtig und vermeiden Sie, die heißen Oberflächen zu berühren (Verbrennungsgefahr). Sie können zur Handhabung des Geräts einen Schutz, z.B. Küchenhandschuhe, verwenden. Verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

• Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, verwenden Sie keine scharfen Utensilien oder Metallutensilien.

• Verwenden Sie gleichzeitig mit diesem Gerät möglichst keine anderen elektrischen Geräte, die viel Strom verbrauchen.

• Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Dieses Gerät ist für den Privatgebrauch oder ähnliche Anwendungen bestimmt, zum Beispiel:
- Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind;
- Bauernhöfe;
- Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
- Gästezimmer-Einrichtungen.

Schutz vor Unfällen oder Stromschlägen:

- Unter dem Heizelement des Geräts befindet sich ein Schalter. Wenn das Steuergerät vom Gerät entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus (der Schalter ist nicht mehr durch das Heizelement aktiviert). Diese Vorrichtung schützt vor Unfällen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ohne dass Öl eingefüllt ist, erhöht sich seine Temperatur zu schnell. Die Schutzvorrichtung

gegen "Trockenstart" des Geräts wird in diesem Fall die Stromzufuhr automatisch unterbrechen. Durch dieses System werden Brände und Unfälle vermieden. Wenn das Gerät ohne Öl eingeschaltet und das System aktiviert wurde, warten Sie, bis sich das Gerät abkühlt. Betätigen Sie dann den Knopf RESET auf der Rückseite des Geräts (s. Beschreibung des Geräts). Sie können nun die Fritteuse wieder verwenden.

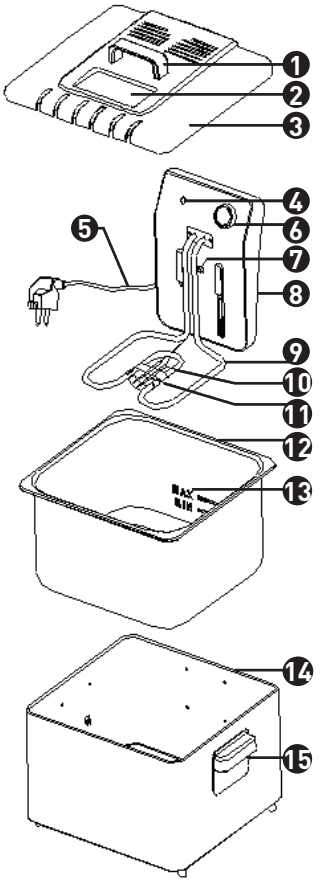
ACHTUNG

Wenn das System zu oft aktiviert wird, besteht die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Vergewissern Sie sich daher vor jedem Gebrauch, dass das Gerät mit Öl gefüllt ist.

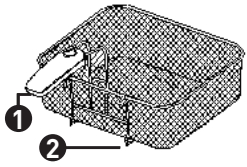
Beschreibung des Geräts

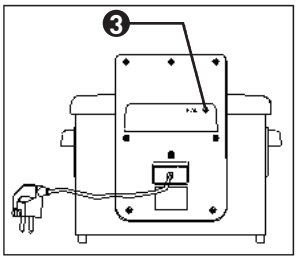
Packen Sie Ihr Gerät aus. Überprüfen Sie, ob es vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt ist oder einen Mangel aufweist, verwenden Sie es nicht und senden Sie es Ihrem Händler oder dem Kundendienst zurück.

Bringen Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.



1. Deckelgriff
2. Scheibe
3. Deckel
4. Leuchtanzeige
5. Stromkabel
6. Temperaturregler
7. An-Aus-Schalter
8. Steuergerät
9. Heizelement
10. Thermostat
11. Thermostat- Begrenzer
12. Behälter
13. Ölfüllstand
14. Gehäuse
15. Gehäusegriff





1. Korbgriff
2. Korb
3. RESET-Knopf

Technische Spezifikationen

Modell	CL-FR5X
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximales Fassungsvermögen des Korbs	1 200 g
Leistung	2 200 W
Maximales Fassungsvermögen des Ölbehälters	5 Liter

Installation des Geräts

Vor der Installation reinigen Sie den Deckel, den Korb und den Ölbehälter mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch oder Küchenpapier ab. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch.

Montage des Geräts:

- Montieren Sie den Griff am Korb, indem Sie die Haken des Griffs in die Öffnungen der Korbhalterung einführen. Versichern Sie sich, dass der Griff gut eingerastet ist.

- Setzen Sie den Ölbehälter in den Gerätesockel.

- Installieren Sie das Steuergerät auf dem Gerätesockel der Fritteuse, indem Sie die beiden Führungsschienen des Steuergeräts in die Gleitschiene des Fritteusen-Sockels einschieben. Vergewissern Sie sich, dass das Steuergerät gut installiert ist; Das Gerät funktioniert nicht, wenn das Steuergerät nicht gut auf dem Sockel aufgesetzt ist.

- Installieren Sie dann den Korb und setzen

Sie den Deckel auf das Gerät.

Installieren Sie Ihr Gerät auf einer ebenen, stabilen, vor Feuchtigkeit geschützten Oberfläche. Halten Sie es von Herden oder Gasflammen fern. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe von heißen Gasquellen, elektrischen Brennern oder in einem heißen Backofen auf.

Wir empfehlen Ihnen, beim ersten Gebrauch Ihrer Fritteuse folgendermaßen vorzugehen, um herstellungsbedingte Gerüche zu eliminieren: Füllen Sie den Ölbehälter bis zur Füllstandsanzeige MAX mit Wasser. Stellen Sie das Gerät auf die tiefste Temperatur ein und schließen Sie es am Strom an. Lassen Sie das Gerät für 10 Minuten eingeschaltet. Dann schalten Sie das Gerät aus und lassen es vollständig abkühlen. Leeren Sie das Wasser aus und reinigen Sie das Gerät entsprechend der Anleitung im Abschnitt "Reinigung und Wartung". Die Gerüche bei der ersten Verwendung sind normal und beeinträchtigen die Funktion und Qualität des Geräts in keiner Weise.

Sorgen Sie für ausreichend Belüftung im Raum, in dem Ihr Gerät aufgestellt ist:

Öffnen Sie ein Fenster und verwenden Sie ein mechanisches Mittel (z.B. einen Dampfabzug oder Ventilator), um die Frittiergerüche zu entfernen. Wir empfehlen Ihnen, die Belüftungsvorrichtung unmittelbar vor dem Einschalten des Geräts einzuschalten. Nach Gebrauch der Fritteuse lassen Sie die Belüftung für weitere zehn Minuten laufen, um die Gerüche zu entfernen.

Verwendung des Geräts

• Nehmen Sie den Deckel ab und heben Sie den Frittierkorb an. Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter trocken ist. Füllen Sie den Ölbehälter bis in den Bereich zwischen den Markierungen MIN und MAX auf dem Gerät auf. Überschreiten Sie die Markierung MAX nicht. Verwenden Sie ein geeignetes Frittieröl, zum Beispiel Sonnenblumenöl (Pflanzenöl). Verwenden Sie keine Butter oder Öle, deren Temperatur zu schnell ansteigt und die leicht verbrennen (zum Beispiel Olivenöl). Füllen Sie das Öl vorsichtig ein, um Spritzer zu vermeiden. Geben Sie Ihre Lebensmittel in den Korb (der Korb darf erst in die Fritteuse gesetzt werden, wenn die Temperatur erreicht ist). Tiefgekühlte Produkte müssen nicht aufgetaut werden. Füllen Sie den Korb höchstens zu drei Vierteln. Überlasten Sie den Korb nicht.

• Wenn Sie Kokosfett verwenden:
1/ Schneiden Sie die Kokosfett-Stücke in kleine Stücke von ca. 100 g, damit die Fettstücke schneller schmelzen.
2/ Stellen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur ein, bis das Kokosfett geschmolzen ist.
Sobald die Kokosfettstücke ganz geschmolzen sind, kann der Thermostat erhöht werden.

• Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Zum Frittieren empfehlen wir die Höchsttemperatur (190 Grad) .

• Die rote Leuchtanzeige zeigt das Aufheizen des Geräts an. Sobald es erlischt, hat das Öl die gewünschte Temperatur erreicht. Stellen Sie den Korb mit den Zutaten in den Ölbehälter und schließen Sie das Gerät mit dem Decke.

• Während dem Frittieren den Deckel nicht öffnen. Wenn Sie den Deckel öffnen, entweicht heißer Dampf und es besteht Verletzungsgefahr; Außerdem besteht das Risiko von Ölspritzern. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang durch das Sichtfenster im Deckel.

• Überwachen Sie den Kochvorgang auch, um zu vermeiden, dass Kinder oder andere Personen in die Nähe des Geräts gelangen oder dieses handhaben, um Unfälle oder Verbrennungen zu vermeiden.

• Während dem Frittieren leuchtet die grüne Leuchtanzeige wieder auf, wenn die Öltemperatur angepasst werden muss. Sie müssen nichts unternehmen.

• Nach Ende des Kochvorgangs heben Sie den Frittierkorb an. Lassen Sie den Korb für einige Minuten im Gerät stehen, damit das Öl abtropft und sich die Lebensmittel etwas abkühlen. Dann öffnen Sie den Deckel (Achtung: Dampf). Servieren Sie die Lebensmittel auf einem Teller. Für optimalen Geschmack verwenden Sie Küchenpapier, um den Rest des Öls aufzusaugen und die Lebensmittel zum Warmhalten abzudecken. Die Lebensmittel müssen bis innen durchgegart und außen goldbraun frittiert sein.

• Wenn Sie den Kochvorgang erneut beginnen möchten, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte.

• Sobald Sie fertig sind mit dem Frittieren, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor jeder Handhabung, Reinigung und vor dem Verstauen vollständig abkühlen.

• Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren. In diesem Fall verstauen Sie die Fritteuse nicht; Lassen Sie sie auf einer ebenen, stabilen Oberfläche vor Feuchtigkeit geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern stehen.
Das Öl kann ungefähr zehn Mal verwendet werden. Dann sollten Sie es entsorgen und frisches Öl nachfüllen. Wenn gebrauchtes Öl zu oft verwendet wird, besteht das Risiko schwerer Erkrankungen, wie Krebs.

Kochempfehlungen

Diese Kochempfehlungen dienen nur zur Information. Je nach Rezept, Erfahrung und Geschmacksvorlieben können Sie Ihre eigenen Kochmethoden anwenden.

• Überlasten Sie den Frittierkorb nicht. Füllen Sie ihn höchstens zu 3/4 auf. Wenn Sie nur kleine Mengen gleichzeitig frittieren, erhalten Sie optimale Ergebnisse.

• Tiefgekühlte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren nicht aufgetaut werden. In diesem Fall ist die Garzeit jedoch länger.

• Wir empfehlen, Lebensmittel mit geringem Stärkegehalt zu panieren (z.B.: Meeresfrüchte, Geflügel, Blumenkohl, Broccoli, usw.). Das Panieren verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Auch verleiht es den Lebensmitteln einen besseren Geschmack.

ART DES LEBENSMITTELS	TEMPERATUR	GEWICHT (G.)	GARZEIT
Ganze Garnelen	130°C	200	3-5
Champignons	150°C	300	4-6
Filets	150°C	300	5-7
Paniertes Hähnchen	170°C	250	12-14
Fischkroketten	170°C	300	3-5
Zwiebeln	190°C	350	2-4
Pommes Frites	190°C	400	8-10
Chips (Kartoffel)	190°C	400	10-12

Reinigung und Wartung

Bitte befolgen Sie diese Reinigungs- und Wartungshinweise, damit Ihr Gerät immer sauber und in gutem Zustand ist. Mit einem sauberen Gerät erreichen Sie die besten Frittier-Ergebnisse und eine längere Lebensdauer des Geräts.

ACHTUNG

Verwenden Sie keine Produkte, die das Gerät beschädigen könnten (scheuernde, ätzende Produkte, Alkohol, Dampfreiniger, raue Stoffe, Kratzer, usw.).

Das Gerät muss vor der Reinigung und Wartung ganz ausgeschaltet und vom Strom getrennt werden.

Reinigung:

• Reinigen Sie die Fritteuse außen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
• Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch mit Seifenwasser und einem Schwamm. Den Korb können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Leeren des Öls:

• Verbrauchtes Öl muss entfernt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Öl nach sechs Verwendungen zu leeren. Lassen Sie das Gerät abkühlen und trennen Sie es vom Stromnetz. Entnehmen Sie den Behälter und leeren Sie das Öl vorsichtig in ein geeignetes Gefäß.
• Lassen Sie sich von einer weiteren Person helfen, wenn Ihnen dieser Vorgang zu kompliziert scheint. Entsorgen Sie das verbrauchte Öl.
• Reinigen Sie den Ölbehälter mit Schwamm und Seife und warmem Wasser, dann trocknen Sie ihn ab.
• Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie es gut mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier ab. Das Innere der Fritteuse muss gut getrocknet sein und es dürfen keine Wasserreste zurückbleiben.
• Setzen Sie den Behälter wieder in die Fritteuse ein.

Wartung

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Fachperson gewartet werden.

Verstauen

Verstauen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist. Das Gerät am besten in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Fehlerbehebung

In der Tafel unten sind einige mögliche Probleme mit dem Gerät aufgeführt.

Wenn die vorgeschlagenen Lösungen Ihr Problem nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Wartungsdienst oder bringen Sie das Gerät zur Kontrolle. Reparieren oder warten Sie das Gerät nicht selbst.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht oder nicht korrekt am Strom angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
	Ihre elektrische Installation weist Probleme auf.	Lassen Sie Ihre elektrische Installation von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
	Funktionsstörung der Sicherung oder des Schalters.	Lassen Sie die Sicherung oder den Schalter von einer qualifizierten Fachperson ersetzen oder anpassen.
	Das Kabel ist beschädigt.	Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
Das Gerät überhitzt sich.	Das Gerät wurde zu lange benutzt.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker; Dann lassen Sie es abkühlen.
Das Gerät ist angeschlossen, heizt sich aber nicht auf.	Problem mit dem Heizelement.	Lassen Sie es von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren.
Die Leuchtanzeigen funktionieren nicht.	Die LED-Lampen funktionieren nicht mehr.	Lassen Sie die Lampen von einer qualifizierten Fachperson kontrollieren und ersetzen.

Entsorgung Ihres Altgeräts

GETRENNTEENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oderelektronisches Altgerät), was bedeutet, das es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern dem örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Importé par / Geimporteerd door / Importiert durch
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
www.electrodepot.fr

La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC